

名物

味噌とんちゃん

名古屋名物

味噌とんちゃん屋

七大口名物

名物 NO.1

2508939 (税込1033)
1人前 399 (税込439)

鮮度と仕込みが決め手!
昔ながらの伝統的な手洗い。
このこだわりがホルモン愛。

名物 NO.2

食べなきゃ損!!
厚切り上ミノ
ダイヤモンドステーキ
(味噌・塩)



絶品!

799 (879)

名物 NO.3

ハマる美味しさ!!
ネギ塩盛りPタン
2人前



649 (714)

名物 NO.4

大人気!!
肉ロソポウ



※プラス 50円(55円)で
たまごを追加できます。
1個 299 (329)

名物 NO.5

美味しい逸品!!
山盛りもやしナムル



399 (439)

名物 NO.6

スタミナメ料理
ユッケジャン
ホルモンラーメン



1299 (1429)
ホルモン増し
プラス 200 (220)

名物 NO.7

黒毛牛ロース
肉寿司



1貫 299 (329)



※() は税込価格です。※安全かつ美味しくお肉を召し上がっていただくために、トングでよく焼いて、焼けたお肉はお箸でお取りください。※イラストはイメージです。

とぎめちの

ホルモン!

「美味しー!」
その一言のために。



創業以来の手洗い一筋!!
毎日新鮮なホルモンを丹念込めて丁寧に手洗いするからこそプリプリでジワッと溢れる旨味、コリコリの食感になります。
これが新鮮なホルモンであることの証明。
一人でも多くのお客様が、このホルモンに出会えることを信じて
自社工場できばいた後、即店舗へ毎日配送しています。

**丹精込めた手洗いが命
鮮度を示す本物の色。**



新鮮刺身

精肉問屋直送ならではの新鮮な食材の特徴に合った調理で旨味を引き出した肉前菜を用意しました。



肉本来の旨味を引き出した逸品。

黒毛牛の

牛ロース炙りユツケ風

799
(879)

白せんまいの美味しさを一度

ご賞味ください。

白せんまい

599
(659)



『焼肉屋さんの美味しい逸品。』



とってもキャベツ

ネギバカ

ばかきゅう

胡麻ネギサラダ

やみつきもんじゃサラダ

キムチ盛合せ

旨塩サラダ

- ばかきゅう 299 (329)
- ネギバカ 299 (329)
- とってもキャベツ 399 (439)
- やみつきもんじゃサラダ 499 (549)
- 胡麻ネギサラダ 499 (549)
- 旨塩チョレギサラダ 499 (549)
- キムチの盛合せ 799 (879)

自家製生キムチ 生野菜・サラダ

- ばかきゅう 299 (329)
- 胡麻ネギサラダ 499 (549)
- 旨塩チョレギサラダ 499 (549)
- とってもキャベツ 399 (439)
- 白菜キムチ 399 (439)
- 出来立てきゅうりキムチ 399 (439)
- 出来立てトマトキムチ 399 (439)
- キムチ盛合せ 799 (879)
- 山盛りもやしナムル 399 (439)
- 手作りナムル盛合せ 499 (549)

名古屋名物

味噌
とんちゃん



国産大豆を
天然醸造にて育て上げた
八丁味噌
伝統を守った頑固なこだわりの味噌屋。天然醸造にこだわり、守り続ける「蔵元 樹家」の八丁味噌を使用。濃厚な味わいと深みある旨味が特徴です。



味噌とんちゃん

一人前 **399**
(439)

2名様におすすめ!!

250g **939**
(1033)

ド新鮮の 大皿ホルモン盛

王道



白塩ホルモン **999**
ミックス (1099)

2~4人で **1299**
ピッタリ 230g (1429)

ピリ辛



赤辛ホルモン **999**
ミックス (1099)

2~4人で **1299**
ピッタリ 230g (1429)

手洗いにこだわる

自慢の新鮮ホルモンを美味しいまま
お客様に召し上がって頂きたいので、
ひとつひとつ手作業で丁寧に仕上げることで、
ホルモンの旨味を引き出します。



独自の味にこだわる

鮮度抜群なホルモンを味噌・タレ・塩に拘り抜き、
日々改良を重ねております。
部位によって味付けの変化をつけて
一つ一つのホルモンの旨味を引き出します。



新鮮ホルモン

【小腸・大腸】
とんちゃん
塩 特製八丁味噌が
決め手。
味噌 399(439)



【胃袋】
ミシ
塩 絶妙な歯ごたえが
自慢。別称はカツ。
味噌 399(439)



【肝臓】
レバー
塩 低脂肪で高タンパク。
焼き過ぎ注意。
タレ 399(439)



【心臓】
ハツ
塩 クセや臭みがなく
脂肪も少ない。
タレ 399(439)



【子宮】
こぶくろ
塩 クセ無し。
歯切れ良い食感も◎
味噌 399(439)



【喉仏】
ドーナツ
塩 コリコリ食感の
喉仏にある軟骨。
味噌 399(439)



【天動脈】
パイプ
塩 歯ごたえが
あるにやわらか。
味噌 399(439)



【首肉】
とんとろ
塩 トロける脂が特徴。
味噌 499(549)



【舌】
ネギ塩盛り
Pタン
豚タン独特の歯ごたえと
ボリューム感に大満足。
味噌 349(384)



【小腸】
牛ホルモン脂付
塩 脂がたっぷり。
ファイヤー!
味噌 699(769)



【天腸】
牛てっちゃん
塩 新鮮で脂少なめ。
歯ごたえ◎。
味噌 699(769)



【横隔膜】
牛ハラミ
塩 柔らかく味が濃い
焼肉の王道。
タレ 699(769)



【舌】
牛タン
柔らかい部分だけを
厳選しました。
味噌 899(989)



スタミナ
赤身タン(舌)
タシ先の部位にんにくと
胡麻油と合わせ塩の相性抜群。
味噌 649(714)



ダイヤモンド
ミノステーキ
【胃袋】
塩 厚切りのミノを
豪快に一枚焼き!
味噌 799(879)



新メニュー

手切りの生にこだわる

牛タン

手入れの力量が問われるタン。手切りで厳選したタンを丁寧にカットします。

厚切り上タン

1,399
(1,539)



手切りの生牛タン

899
(989)

※写真は2人前です。

ネギ塩盛Pタン

1人前 2枚

349
(384)

2人前 4枚

649
(714)

4人前 8枚

1199
(1319)



※写真は4人前です。

ネギバカ

299
(329)



スタミナ赤身タン

649
(714)



『美味しいのには理由がある。』

わけ

豪快に一枚焼きにして、ハサミでカットしてください。
ダイヤモンドカット
牛ハラミステーキ

1,099
(1,209)



厚切り牛ハラミ

タレ 塩

999
(1099)



熟成40日！
肉そのままの状態で時間が美味しくしてくれる
熟成がウエットエイジング。
肉本来の美味しさが自慢です。

牛ハラミ

冷凍ハラミは一切
使用しません！

牛ハラミ

タレ 塩

699
(769)



※店舗によっては鉄板代80円(88円)がかかることがあります。



黒毛牛カルビ



黒毛牛上カルビ



豚ロース



精肉 精肉問屋直送の味

焼肉の王様といえはカルビ！
やわらかさが人気の赤身！
旨味たっぷり肉汁溢れる美味しさ。

黒毛牛
すき焼き
カルビ
599
(659)



コクと旨味がカルビらしい味わい。

黒毛牛カルビ
699
(769)

その日一番の特上部位！

黒毛牛上カルビ
999
(1,099)

赤身と脂肪のバランスが良い
人気肉。

豚ロース
699
(769)

豚・鶏焼肉

とんかつ 塩 499
(549)

鶏せせり タレ 塩 399
(439)

鶏もも タレ 塩 399
(439)

ソーセージ 499
(549)

焼野菜

さつぱり玉ねぎ 199
(219)

ばりばりキャベツ 199
(219)

やっぱりエリンギ 299
(329)

うっかりなす 299
(329)

にんにく
ホイル焼き 399
(439)

焼野菜盛合せ 499
(549)

一緒にいかが？
お肉のお供

葉っぱで巻けば
どれだけでも
たべれちゃう！
本日の
包み野菜



焼野菜盛合せ 499
(549)



にんにくホイル焼き 399
(439)



399
(439)



焼肉に合う
わさびバターご飯 399
(439)



胡麻ネギサラダ 499
(549)



キムチ盛合せ 799
(879)

ほっこりあたたまる。

スープ

濃厚ユッケジャンスープ 699
(769)

自家製のチゲ味噌を使用し、辛味とコク、旨味のあるスープに仕上げました。

濃厚ユッケジャンスープ 699
(769)

牛テールの出汁をベースにした心落ち着く上品な味。

ふわふわ玉子スープ 399
(439)

焼肉の定番スープ。胡麻油の風味が後をひく。

わかめスープ 399
(439)

お子様リピート率ナンバー1!

玉子クッパ 499
(549)

辛いもの好きにはたまらない。自家製ユッケジャン。

ユッケジャンクッパ 799
(879)



牛テールの出汁をベースにした心落ち着く上品な味。

ふわふわ玉子スープ 399
(439)



焼肉の定番スープ。胡麻油の風味が後をひく。

わかめスープ 399
(439)



お子様リピート率ナンバー1!

玉子クッパ 499
(549)



辛いもの好きにはたまらない。自家製ユッケジャン。

ユッケジャンクッパ 799
(879)

冷

盛岡冷麺



一人前 **799**
(879)

岩手県盛岡市発祥のご当地冷麺。

濃い味スープともちもち太麺の旨味が特徴。

濃厚ユッケジャン麺

一人前 **799**
(879)



旨辛味

辛さと旨さがマッチングしたスタミナ料理。
濃厚な特製ユッケジャンスープが特徴。

梅しそ冷麺



一人前 **799**
(879)

やっぱり焼肉のメにはあっさり系。
紀州梅としその酸味と
さっぱりスープが特徴。

ユッケジャン ホルモンラーメン



一人前 **1299**
(1429)

濃厚スープにプリプリな
国産牛ホルモンが入った **ホルモン増し + 200**
スタミナ料理。
(220)

※店舗により器が異なる場合がございます。

炊き立て ごはん

良質な場所ので育ち、厳選されたお米は
味、香り、粘りの三拍子がそろっており、
噛めば噛むほど甘味みが広がる美味しい
お米です。



ビビンバ
699
(769)

焼肉に合う
わさびバターご飯
399
(439)

しそご飯
399
(439)

肉がすすむ！
炊き立てごはん
ふっくら美味しい
こだわりごはん

メガ	大	中	小
599 (659)	449 (494)	349 (384)	249 (274)



一貫 **299**
(329)

肉寿司

焼肉屋の本気！！
黒毛牛ロース

焼肉屋の本気！！

焼肉屋の定番ご飯メニュー！

手作ナムルと
お焦げがやっぱり旨いです。

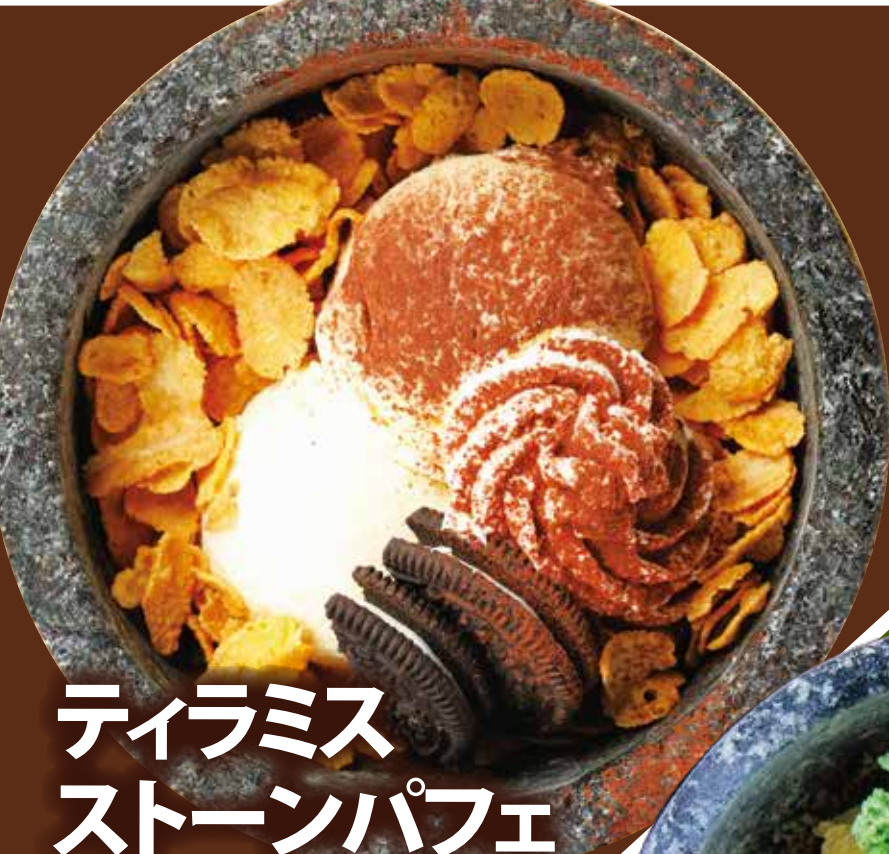
石焼ビビンバ
799
(879)

プラス 100円(110円)で
チーズビビンバにできます

石焼ビビンバ

右鍋の中でキンキンに冷えています！

名物ストーンアイス



ティラミス ストーンパフェ

Tiramisu **599**
(659)



抹茶 ストーンパフェ

599
(659)



抹茶の ミニパフェ

299
(329)



ティラミスバニラ ミニパフェ

299
(329)

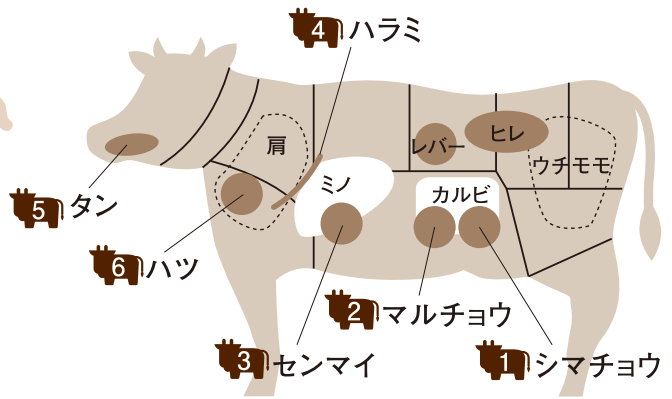
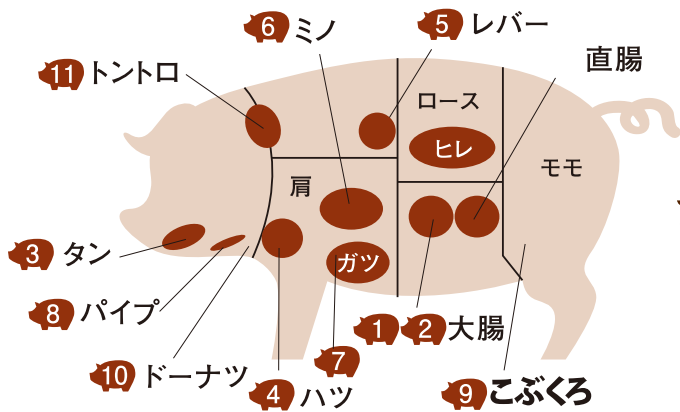


フルーツベリー ミニパフェ

299
(329)

ちよつとが嬉しい♪
ミニパフェ

ホルモン肉 図鑑



表の見方

味商品名	ちゃん
【豚使用部位】	特製八丁味噌が決め手。
部位番号	1
写真	

味噌とんちゃん
【豚・大腸】
特製八丁味噌が決め手。

1

塩とんちゃん
【豚・大腸】
鮮度が良いから塩でもイケる。

2

タン(ネギ塩Pタン)
【豚・舌】
食感良し。柔らかくて美味しい。

3

ハツ
【豚・心臓】
クセや臭みがなく、脂肪も少ない。

4

レバー
【豚・肝臓】
低脂肪で高タンパク。焼きすぎ注意。

5

ミノ
【豚・胃袋】
絶妙な歯ごたえが自慢。別称はガツ。

6

ガツシン
【豚・胃袋】
ミノ(ガツ)から取れる希少部位。歯応えも味わいも。

7

パイプ
【豚・大動脈】
歯ごたえがあるのに柔らかい。

8

こぶくろ
【豚・子宮】
クセ無し。歯切れ良い食感。

9

ドーナツ
【豚・喉仏】
コリコリ食感の喉仏にある軟骨。

10

とんとろ
【豚・首肉】
トロける脂が特徴。

11

牛てっちゃん
【大腸】
新鮮で脂少なめ。歯ごたえ。

1

牛ホルモン脂付
【小腸】
脂がたっぷり。ホルモンファイヤー!

2

牛ハラミ
【横隔膜】
柔らかくて味が濃い焼肉の王道。

4

牛タン
【舌】
柔らかい部分だけを厳選。

5

牛タン元
【上タン】
タンの中で最も柔らかくサシが多い。一頭から少量しか取れない希少部位。

7

牛タン先
【赤身タン】
筋肉質で食べ応えがあり濃厚なタンの味わいが楽しめる。

8

☆こちらは図鑑です。メニューにない部位の記載もございます。ご了承ください。

※安全かつ美味しくお肉を召し上がっていただくために、トングでよく焼いて、焼けたお肉はお箸でお取りください。※イラストはイメージです。